

## NOS DESSERTS :

### CÔTÉ DOUCEUR

Salade Fraîche d'Agrumes à l'Anis Etoilée	6.50 €
Crème Brûlée Saveur du Moment	7.00 €
* Entremet Framboise, Citron, Citron-vert et Biscuit Macaronée	8.00 €
* Soufflé au Chocolat-Vanille et Piment d'Espelette <i>A commander en début de repas</i>	9.00 €
* Assortiment de 4 Fromages	8.00 €
Café Gourmand	9.00 €

### CÔTÉ GLACIER

Profiteroles	8.50 €
* Café ou Chocolat Liégeois	7.50 €
* Dame Blanche	7.50 €
Colonel	7.50 €
Supplément Crème Fouettée	1.00 €

### Contenant

Coupe de Champagne	15 cl
Verre de vin rouge, blanc, rosé	15 cl
Verre de vin moelleux	15 cl

Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n° 1169/2011) applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2015, nous souhaitons vous informer que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toutes informations supplémentaires, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable restaurant avant toute commande de plat et/ou de boisson afin de vous apporter des précisions.

Possibilité de proposer des plats végétariens.  
Les chèques ne sont pas acceptés.  
Prix en Euro TTC – Services Compris  
Origine des viandes bovines : Europe

## CÔTÉ VALLÉE

- \* Entrecôte 350g et son Os à Moelle, 25.00 €  
*Pommes Grenailles rôties, Beurre Noisette aux Poivres de Sichuan*
- \* Magret de Canard Laqué à l'Orange, 24.00 €  
*Polenta crémeuse parfumé à la Fève de Tonka*
- Tartare de Bœuf à la Méditerranéenne, 16.50 €  
*Pesto Basilic, Tomates Séchées, Parmesan*

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

*Nos plateaux sont accompagnés de Mayonnaise, Aioli Maison et Vinaigre d'Echalotes.*

- Assiette Écailler** 18.00 €
- 2 Huîtres
  - Crevettes Roses de Madagascar Bio
  - Langoustine
  - Bulots
  - Bigorneaux

- Plateau de Nos Côtes** 45.00 €
- 3 Huîtres du Bassin d'Arcachon n°3
  - 3 Huîtres Marennes d'Oléron n°3
  - 6 Crevettes Roses de Madagascar Bio
  - 4 Langoustines
  - 3 Palourdes
  - 6 Bulots
  - 1/2 Tourteau

- Chez le Mareyeur du Café Océan** (*plateau à composer soi-même*)
- 6 Huîtres Gillardeau 18.00 €
  - 6 Huîtres du Bassin d'Arcachon 12.00 €
  - 6 Huîtres Marennes d'Oléron 14.00 €
  - Crépinette 2.50 €
  - ½ Homard 20.00 €
  - ½ Tourteau 10.00 €
  - Crevettes Roses de Madagascar Bio 200g 11.00 €
  - Langoustines de Bretagne 500g 20.00 €
  - Bulots 400g 8.00 €
  - Bigorneaux 300g 8.00 €
  - Palourdes 400g 12.00 €

*Tous nos plats et pâtisseries sont réalisés par nos cuisiniers.*

## NOS SALADES

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>* La Café Océan,</b><br><i>Mesclun, Tomates, Maïs, Saumon Fumé, Fruits de Mer</i>                 | <b>11.50 €</b> |
| <b>La Croquante,</b><br><i>Mesclun, Jeunes Pousses et Racines, Crème Indy</i>                        | <b>11.50 €</b> |
| <b>* La Fermière,</b><br><i>Romaine, Tomates, Maïs, Poulet Fermier Pané, Brebis</i>                  | <b>11.50 €</b> |
| <b>* La Tartine,</b><br><i>Tranche de pain épaisse, Concassée de Tomates, Jambon de Pays, Chèvre</i> | <b>13.50 €</b> |

## NOS ENTRÉES

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>* Foie Gras Mi-Cuit Basse-température,</b><br><i>Chutney à la Figue, Bonbon de Sauternes</i>                   | <b>16.00 €</b> |
| <b>Croustillant de Gambas Sauvages,</b><br><i>Sauce Aigre-douce, Basilic</i>                                      | <b>15.50 €</b> |
| <b>* Tartare de Poissons Saveur d'Ailleurs (selon la Criée),</b><br><i>Gingembre, Aneth, Vanille, Citron Vert</i> | <b>14.00 €</b> |
| <b>Gaspacho d'Été,</b><br><i>Concombre, Avocat, Coriandre Fraîche</i>   | <b>12.00 €</b> |

## NOS PLATS

### **CÔTÉ OCÉAN**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Sole Meunière, environ 600g</b><br><i>Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive et aux Herbes Folles</i>   | <b>29.00 €</b> |
| <b>Demi-Homard Poché dans sa Bisque,</b><br><i>Mini Légumes Glacés</i>  | <b>23.00 €</b> |
| <b>* Merlu à l'Espagnol, Pimento del Piquillo,</b><br><i>Ecrasé de Pomme de Terre aux Eclats d'Olives Noirs</i> | <b>22.00 €</b> |
| <b>* Gambas à la Plancha en Persillades,</b><br><i>Pâtes Fraîches liées à la Bisque</i>                         | <b>24.00 €</b> |
| <b>Bar entier Rôti,</b><br><i>Fondu de Poireaux, Sauce Hollandaise à L'Orange</i>                               | <b>21.00 €</b> |
| <b>* Fish and Chips à la Noisettes,</b><br><i>Pommes Grenaille, Sauce Tartare</i>                               | <b>16.50 €</b> |

*Tous nos plats et pâtisseries sont réalisés par nos cuisiniers.*